NOTICE D'UTILISATION

FR

Cuisinière électrique
CE 5028

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous vous donnerons toujours plus.

SOMMAIRE

A l'attention de l'utilisateur

	Page
Avertissements importants	**4**
Description de l'appareil	**6**
L'intérieur du four	**7**
Conseils avant la première utilisation	**7**
Comment utiliser la table de cuisson	**8**
Comment utiliser le four	**8**
Les cuissons grilloir	**10**
Les cuissons au tournebroche	**12**
Accessoires du four	**13**
Conseils d'utilisation: la table de cuisson	**14**
Conseils d'utilisation: le four	**15**
Guide des cuissons	**16**
Entretien et nettoyage	**18**
En cas d'anomalie de fonctionnement	**19**
Garantie	**19**
Plaque signalétique	**20**
Service Après Vente	**20**

A l'attention de l'installateur

	Page
Consignes de sécurité	**21**
Caractéristiques techniques	**21**
Installation de l'appareil	**22**
Mise en place de l'appareil	22
Raccordement électrique	22
Remplacement de la lampe du four	23

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice:

Instructions de sécurité

Descriptions d'opérations

Conseils et recommandations

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée: VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil ne risque pas de toucher une surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux, ... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Sur la porte ouverte du four:
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir.**
- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position "arrêt".
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des plaques électriques (torchons, feullies d'aluminium, etc. ...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Avant de fermer le couvercle, éteignez toutes les plaques et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table, en renversant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes doivent se trouver sur la position "arrêt") et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.

- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation afin de garantir un fonctionnement correct.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- Pour cet appareil, nous vous proposons un écran de protection amovible disponible en option auprès de votre revendeur (voir chapitre "CARACTERISTIQUES TECHNIQUES").
- Avant tout nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché électriquement et complètement refroidi.

Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être réalisées par un technicien qualifié.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si celle-ci présente une quelconque anomalie.

Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accident provoqués par l'appareil du fait du non-respect de ces avertissements.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

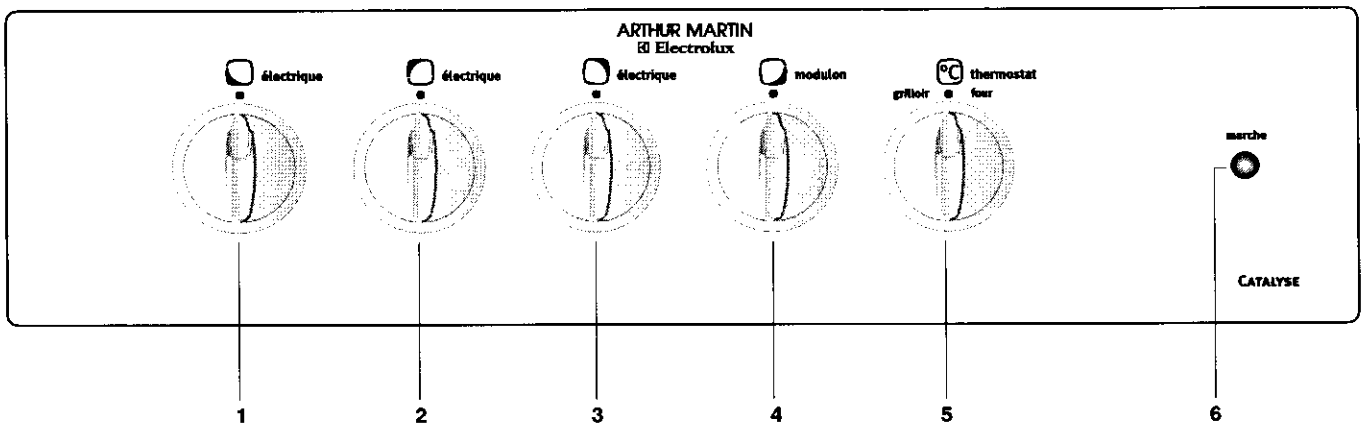
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur l'appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Bandeau de commande



1 Commande de foyer avant gauche

2 Commande de foyer arrière gauche

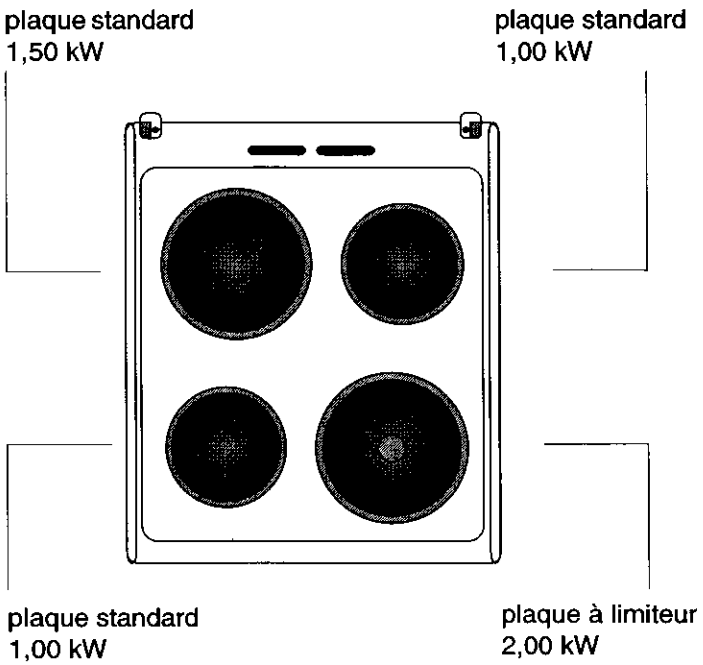
3 Commande de foyer arrière droit

4 Commande de foyer avant droit

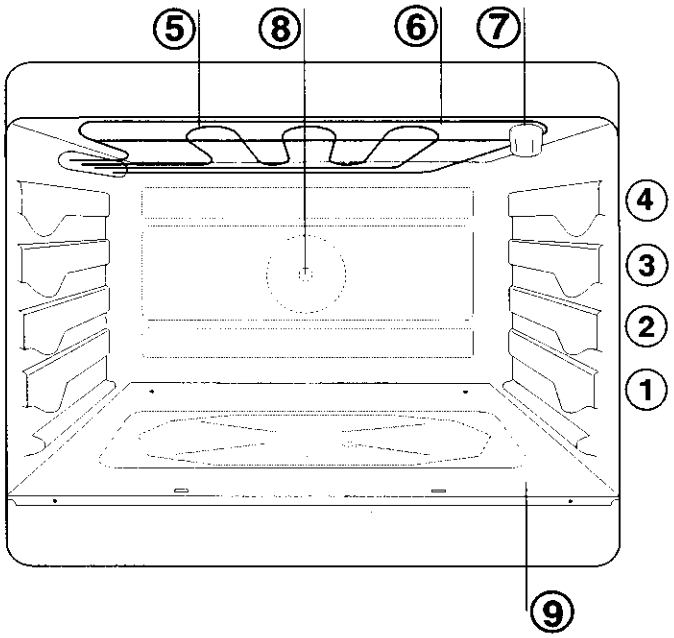
5 Commande de four, de grilloir et de tournebroche

6 Voyant

Table de cuisson



L'INTERIEUR DE FOUR



① à ④ Niveaux de Gradins
⑤ Grilloir
⑥ Voûte
⑦ Eclairage du four
⑧ Orifice d'entraînement de la broche
⑨ Sole

CONSEILS AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

La table de cuisson

Avant la première utilisation des plaques électriques, faites-les chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Le four

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première opération

Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur de calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Comment procéder

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants **(sauf la plaque signalétique)** qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Faites chauffer la four en positionnant la commande de four sur le repère maxi pendant 30 minutes, afin déliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée.

La durée et le température de cuisson indiquées dans les guides des cuissons sont adaptées à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Les manettes des plaques offrent 6 positions de cuisson.
— Le repère "0" correspond à la position arrêt.
— Le repère "6" correspond à la position maxi.

Pour allumer les plaques

1. Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
2. Positionnez la manette sur le repère maxi pendant quelques secondes.
3. Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant "marche" s'allume.

Pour éteindre les plaques

Ramenez la manette en position «0».
Le voyant "marche" s'éteint sauf si une autre plaque ou le four fonctionne.

Le voyant "marche"
Il s'allume dès que vous tournez une manette des plaques de table. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

Les commandes des plaques de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée :

0 1 2 3 4 5 6

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.

Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc..).

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

COMMENT UTILISER LE FOUR

Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide de la commande four/grilloir.
En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande, vous obtiendrez:

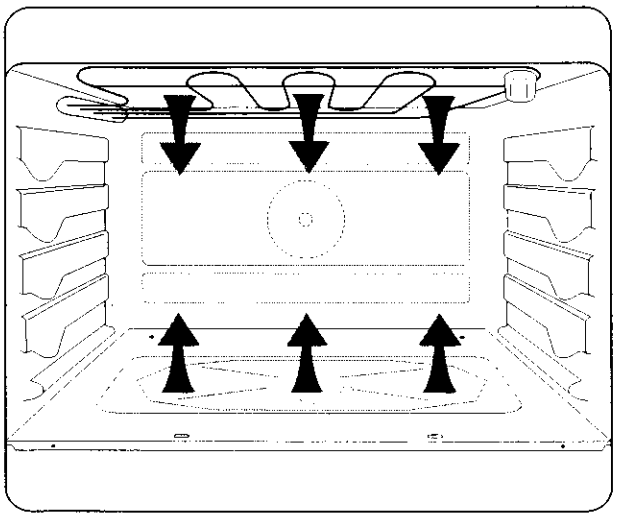
0 Position arrêt
1 - 8 Position cuisson traditionnelle

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)
Cuisson par l'élément chauffant supérieur
Position grilloir et tournebroche

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

Le voyant "marche"
Il s'allume dès que vous tournez la manette se commande de four. Il s'éteint lorsque vous la ramenez sur la position "0".

La cuisson traditionnelle



La cuisson se fait par convection naturelle : l'air chaud circule dans le four selon le principe des courants ascendants et descendants. Elle convient à toutes les cuissons.

Le préchauffage du four est nécessaire.

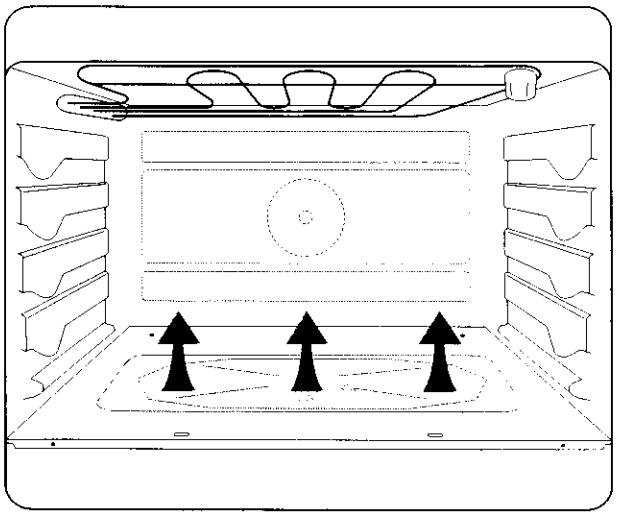
Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur le repère choisi pour la cuisson (consultez le guide des cuissons).
- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5.
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8.

2) Enfournez votre plat.

Cuisson par l'élément chauffant inférieur (sole)



La cuisson se fait par l'élément chauffant inférieur. Cette position de thermostat convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, des flans et des tartes confectionnées avec des fruits.

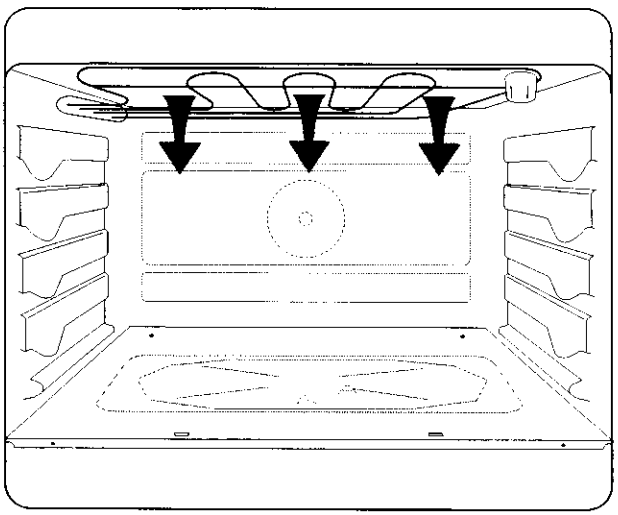
Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

1) Préchauffez le four en plaçant le thermostat sur la position 10 minutes environ.

2) Enfournez votre plat.

Cuisson par l'élément chauffant supérieur (voûte)



La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne. Cette position de thermostat convient pour le réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Le préchauffage du four n'est pas nécessaire.

Comment procéder ?

1) Enfournez votre plat au gradin 3.

2) Positionnez le thermostat sur la position .

Les cuissons au grilloir

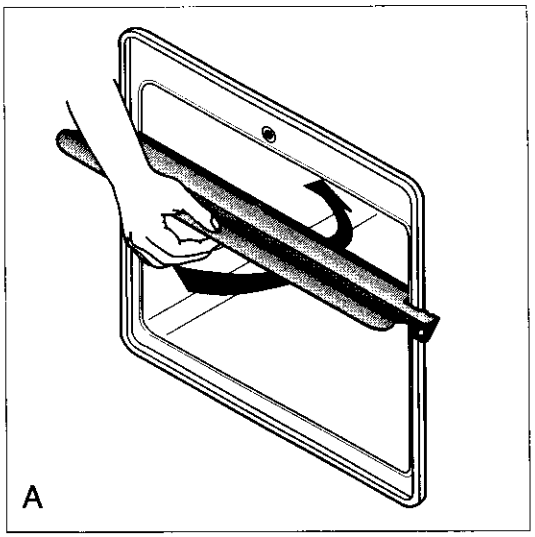
Attention :

Les parties accessibles peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants.

L'utilisation du grilloir doit être faite porte ouverte et sous votre surveillance. Il est également nécessaire de mettre en place l'écran de protection des manettes.

La cuisson se fait par rayonnement. Seul l'élément chauffant supérieur fonctionne.

Le grilloir sert à griller les pièces de viande (côte de boeuf, côtes de porc, etc...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes, etc...).


A

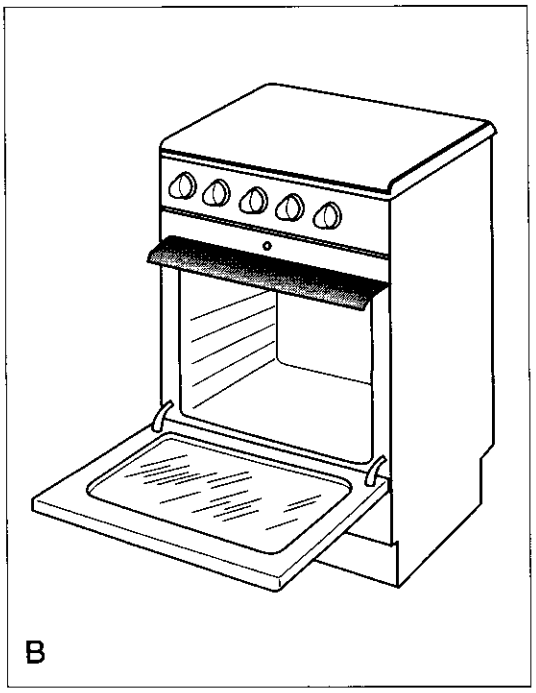
Mise en place de l'écran de protection

1) Ouvrez la porte du four.

2) Maintenez l'écran de protection, le petit pli du côté de la cavité du four.

3) Accrochez l'écran de protection sur le repli du cadre de la cavité du four (Fig. A).

4) Laissez la porte ouverte (Fig. B).


B

Pour enlever l'écran de protection

1) Ouvrez la porte du four.

2) Soulevez légèrement l'avant de l'écran et décrochez- le de la façade du four.

Pendant et après le fonctionnement du grilloir, l'écran de protection est chaud.

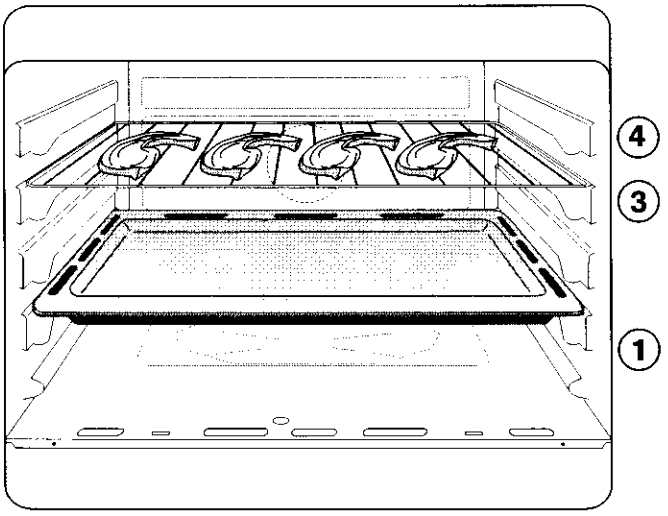
Pour sélectionner la fonction grilloir, poussez et tournez la commande Four/ Grilloir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère .

Le voyant "marche"

Situé à droite du bandeau de commande, ce voyant s'allume lorsque l'élément grilloir est en fonctionnement.

Les grillades

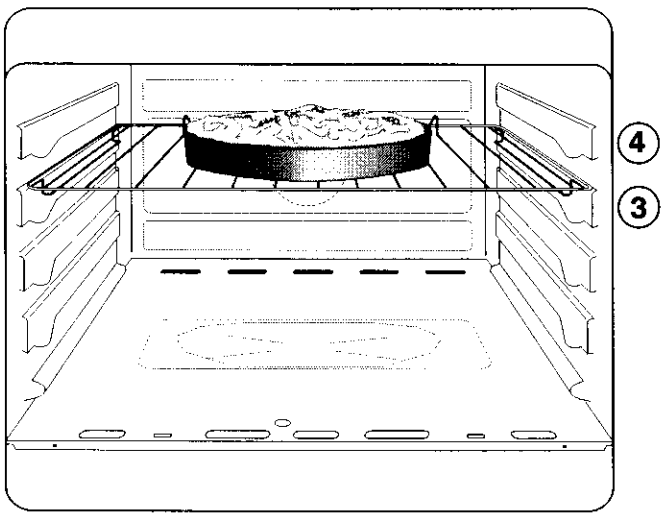
1) Préparez la pièce à griller.
2) Placez-la directement sur la grille support de plat.
3) **Installez l'écran de protection.**
4) Positionnez la commande four/grilloir sur la position .
5) Glissez la lèchefrite au gradin 1
6) Glissez la grille support de plat au gradin 3 ou 4 suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
7) Préférez le gradin 4 pour les pièces à griller minces (toasts, côtes de porc, saucisses, petits poissons...).
8) Préférez le gradin 3 pour les pièces à griller épaisses (côte de boeuf, gros poissons, morceaux de poulet).
9) Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
10) Faites griller la deuxième face.
11) Salez en fin de cuisson.



Le temps de cuisson doit être déterminé par l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

Les gratins

1) **Installez l'écran de protection.**
2) Positionnez la commande de four/grilloir sur la position .
3) Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin 3 ou 4.
4) Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du grilloir.



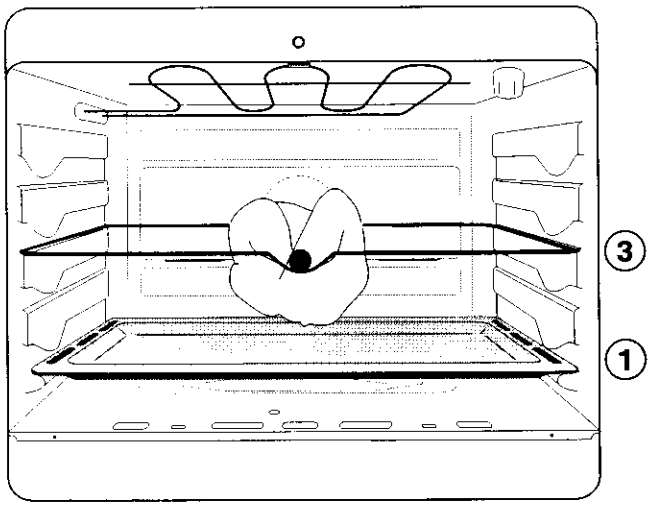
Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "grattinage" sera rapide.

Les cuissons au tournebroche

La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.
Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait porte ouverte avec l'écran de protection mis en place et sous votre surveillance.

Comment procéder

1) Vissez la poignée amovible sur la broche.
2) Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce quelle soit bien centrée.
3) Enfilez ensuite la seconde fourchette.
4) Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5) Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin 3.
6) Engagez l'extrémité de la broche dans le carré d'entraînement du moteur (orifice sur la paroi de fond du four).
7) Dévissez la poignée de la broche.
8) Positionnez la lèchefrite au gradin 1.
9) **Installez l'écran de protection.**
10) Laissez la porte ouverte.
11) Mettez la commande four / grilloir sur la position .
12) Vérifiez que la broche tourne.

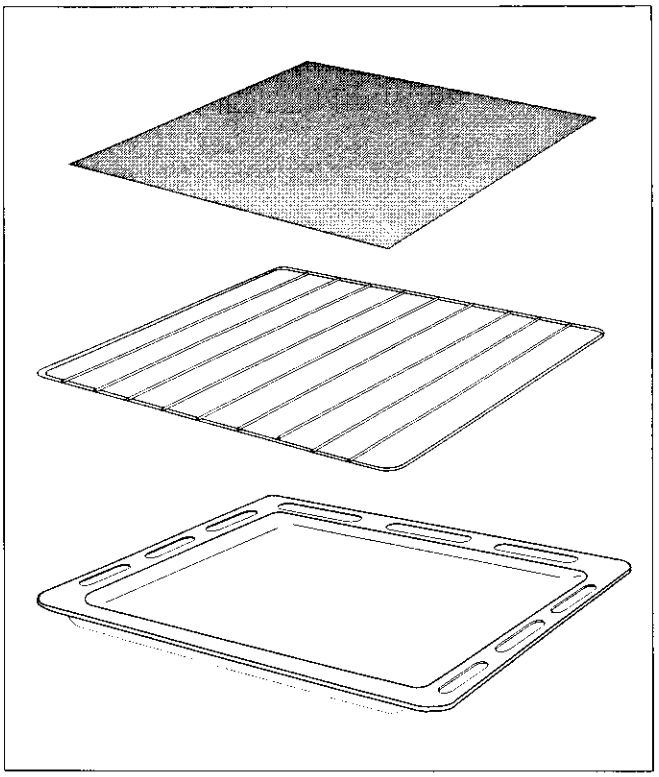


Pour sortir la pièce :

1) Mettez la commande four/grilloir sur la position "arrêt"
2) Enlevez l'écran de protection.
3) Vissez la poignée amovible de broche.
4) Sortez la broche du four.

Pendant et après le fonctionnement du grilloir, l'écran de protection est chaud.

Accessoires du four



En plus des accessoires fournis avec votre appareil, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre four est équipé de :

1 plaque à pâtisserie

1 grille support de plat

1 lèchefrite

1 tournebroche

Les préparations posées sur la plaque à pâtisserie ou sur la grille de support de plat ne doivent pas excéder 7 à 8 kilogrammes.

La plaque à pâtisserie

Elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement sur la plaque.
Elle doit être posée sur la grille support de plat.

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins, les moules à pâtisserie, etc...) ainsi que les grillades. Votre plat doit être centré sur la grille.
Si vous cuisez les aliments directement sur la grille, glissez la lèchefrite au gradin 1 (les trous vers le fond du four pour permettre la circulation de l'air).

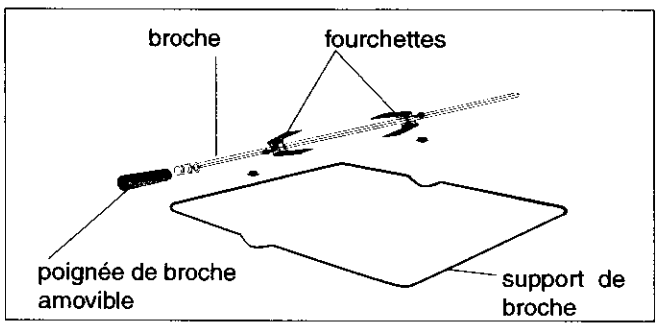
La lèchefrite

Elle est utilisée pour recueillir le jus des grillades.
Glissez la lèchefrite (les trous vers le fond du four pour permettre la circulation de l'air).
Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.
Lorsque vous n'utilisez pas la lèchefrite, veillez à la retirer du four.

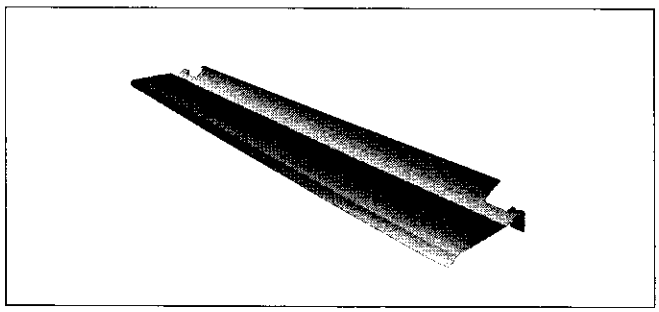
Le tournebroche

Il est composé de :

1 broche
1 poignée de broche amovible
2 fourchettes
1 support de broche



L'écran de protection



Il est utilisé pendant les cuissons au grilloir et au tournebroche.
Il protège les commandes du dégagement de chaleur.

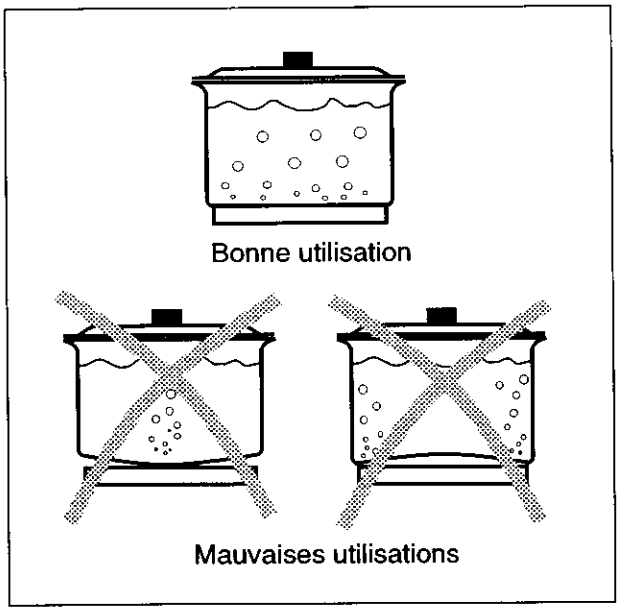
CONSEILS D'UTILISATION: LA TABLE DE CUISSON

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

Choix des récipients

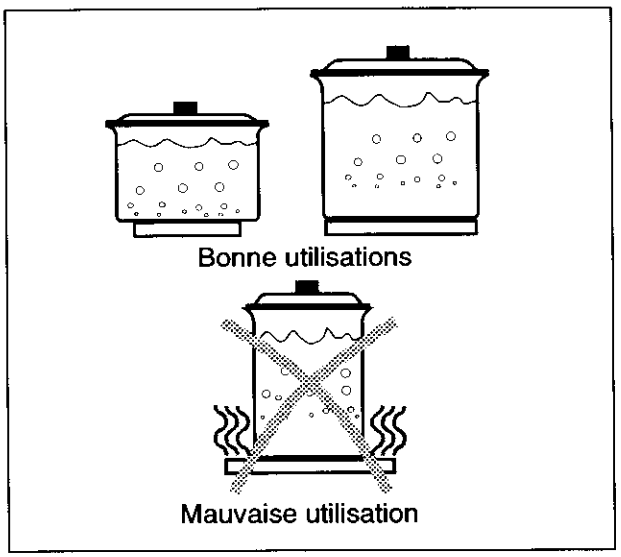
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque utilisé.

- 14 à 16 cm de diamètre pour la plaque arrière droit ou avant gauche.
- 18 à 22 cm de diamètre pour la plaque arrière gauche ou avant droit.
- Choissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé)



Conseils d'utilisation

- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à ramener la manette sur la position arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ebullition, ne remplissez pas trop vos récipients.
- Lorque vos réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez une plaque électrique, pensez que sa température baisse lentement.



Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8.

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Nos conseils

⚠ **Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections graisseuses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts et des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés

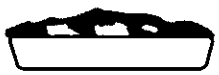
⚠ **Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.**

Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

Sachez que :

A L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle pas assez cuit ou dessus trop foncé 	prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair 	prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

Guide des cuissons au four

Le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position choisie pour la cuisson.
Temps de préchauffage : 8 minutes pour les positions de 1 à 5
15 minutes pour les positions de 6 à 8.

Préparations	Position du thermostat	Gradin	Temps de cuisson
VIANDES			
Boeuf	7 ½	2	15 min / 500 g
Gigot d'agneau	7 ½	2	15 min / 500 g
Porc	7	2	35 min / 500 g
Veau	7	2	35 min / 500 g
Volailles	7 ¼	2	25 à 35 min par 500 g selon épaisseur ou grosseur
POISSONS			
Gros poissons	6 ½	2	25 - 35 min
Petits poissons (tranches et filets)	6 ½	2	20 - 30 min
LEGUMES			
Gratin dauphinois	7 ¼	2	60 - 70 min
Tomatoes farcies	7 ¼	2	60 - 70 min
ENTREES			
Croûtes feuilletées	7 ½	2	20 - 30 min
Paté en terrine	7	2	90 - 100 min dans un plat au bain-marie
Quiche lorraine	7 ¼	2	40 - 45 min
Soufflé au fromage	7 ¼	2	40 - 50 min
PATISSERIES			
Biscuits de Savoie	6	2	35 - 45 min
Brioches individuelles	7	2	20 - 30 min
Cake	6	2	35 - 45 min
Génoise	6	3	35 - 45 min
Kouglof, brioche en moule	7	2	25 - 35 min
Macarons	6	3	20 - 30 min
Pâte brisée (non garnie)	7 ¼	2	20 - 30 min
Pâte à choux	7 ¼	2	35 - 40 min
Quatre-quarts	6	3	35 - 45 min
Sablés	6	3	20 - 30 min
Tarte aux fruits (pâte brisée)	7 ¼	2	40 - 45 min
Tarte aux fruits (pâte levée)	7	2	30 - 40 min

Guide des cuissons par l'élément chauffant inférieur

Préparations	Position du thermostat	Gradin	Temps de cuisson
Pizzas (sur la plaque ou en tourtiére)		2	25 - 35 min
Tartes aux fruits (pâte brisée avec des fruits		2	40 - 45 min
Flans (patê brisée)		2	40 - 45 min
Tartes aux fruits (pâte levée avec des fruits		2	30 - 40 min

Guide des cuissons au grilloir

L'utilisation du grilloir et du tournebroche se fait porte ouverte et sous vous surveillance. Il est également nécessaire de mettre en place l'écran de protection.

Préparations	Position du thermostat	Gradin	Temps de cuisson
GRILLADES			
Côtes de porc		4	10 min par face
Côtes de boeuf		3	20 min par face
Saucisses - merguez		4	10 - 15 min
Poissons		3 - 4	10 - 15 min selon la taille et l'épaisseur
Poulet en morceaux		3	20 min par face
Poulet au tournebroche			50 - 70 min selon grosseur
GRATINAGE			
Plats chauds		3	5 - 10 min
Gratin de pâtes		3	5 - 10 min
Tarte meringuée		3	5 min
Croque-monsieur		4	5 min
Crème brulée		3	5 min

Guide des cuissons sur les plaques électriques

Préparations	Réglage conseillé
Maintien au chaud, mijotage, beurre et chocolat fondus	1
Sauce délicates	2
Cuisson des pâtes, du riz, des pommes de terre	3 - 4
Cuisson à la poêle : vlandes, pommes de terre	4 - 5
Fritures	5 - 6

Températures approximatives correspondant aux repères de thermostat du four

1	2	3	4	5	6	7	8
50°C	75°C	100°C	125°C	150°C	175°C	200°C	MAX

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides de cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez- vous que chaque manette est sur la position **arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.
Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Plaques électriques:

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position arrêt. Utilisez une éponge humide et un détergent, rincez et séchez.
Si nécessaire, faites chauffer les plaques préalablement pour carboniser les salissures.
Les plaques doivent être maintenues bien sèches.
Périodiquement, vous pouvez les essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commandes et manettes :

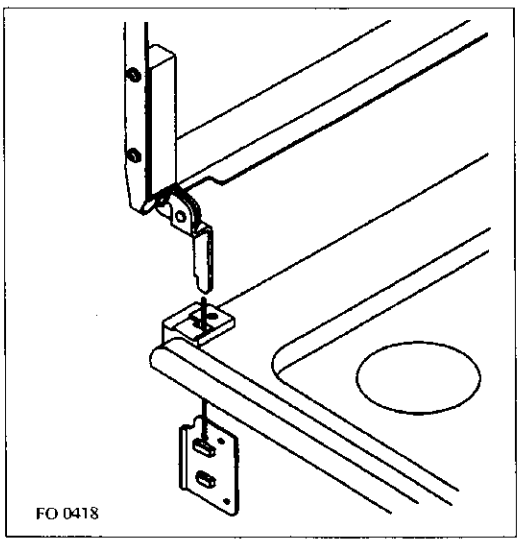
Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés :

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du couvercle :

Pour mieux nettoyer le couvercle, ouvrez-le et retirez-le de son logement. Nettoyez le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez. Remontez-le en appuyant fortement pour le faire entrer dans son logement.



Nettoyage du four à émail catalytique

Principe

Les parois de votre four (sauf la sole) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.

Entretien

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades, ...), la durée ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Dans ce cas à la suite de la cuisson, placez la commande du four sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 45 minutes sans les accessoires, ensuite placez le sélecteur sur la position ▭ pendant 5 minutes.
Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 60 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.

⚠ **La porte du four est plus chaude que d'habitude lors du nettoyage, éloignez les jeunes enfants.**
N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

La sole est en émail vitrifié, brillant et lisse au toucher, le nettoyage est «manuel».
En cas de débordements sur la sole, retirez-la pour la laver plus facilement à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Nous vous recommandons de ne jamais utiliser d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs, qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
• Une plaque de table ou le four ne s'allume pas.	**Vérifiez que:** • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • il n'y a pas de coupure de courant.
• Les résultats de cuisson au four ne sont pas satisfaisants.	**Vérifiez que:** • la durée et la température de préchauffage sont correctes (voir chapitre "Guides des cuissons"). • la position de thermostat sélectionnée est adaptée. • la durée de cuisson est adaptée. • la grille ou la lèchefrite est bien positionnée dans le four. • le récipient de cuisson est bien adapté.
• Le four fume.	**Vérifiez que:** • le four ne nécessite pas de nettoyage. • la préparation ne déborde pas. • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur le parois du four. • la position du thermostat sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre Service Après-Vente.

GARANTIE

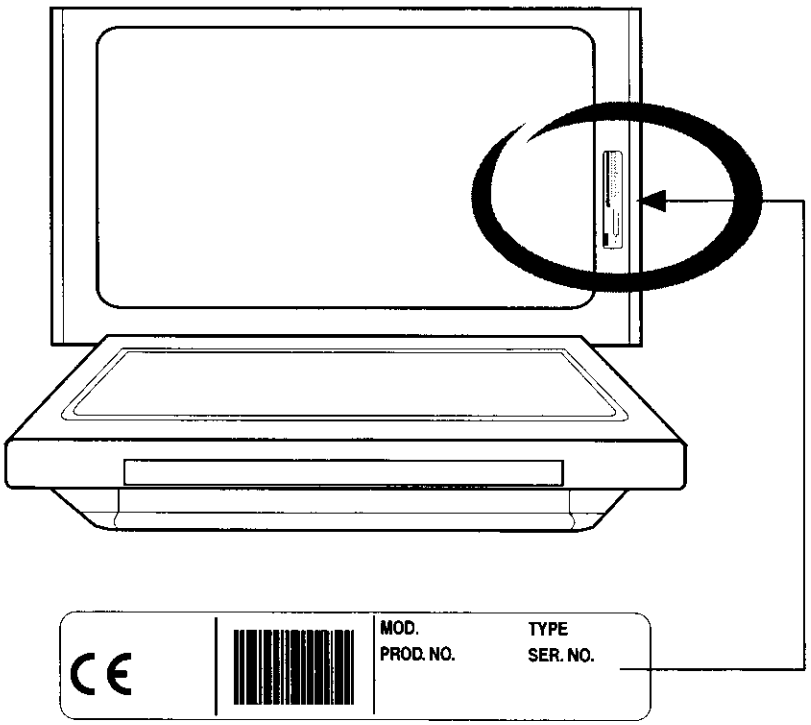
Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées.
N'hésitez pas à le contacter.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est située sur la façade de l'appareil.



SERVICE APRES VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

⚠ Consignes de sécurité

- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

- Cette cuisinière est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celle-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.

Raccordement électrique :

Vérifiez :
- que la puissance de l'installation est suffisante,
- que les lignes d'alimentation sont en bon état,
- que le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- que l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur:
NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

⚠ **Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Raccordement électrique	230 V 50 Hz - 400V 50 Hz
Puissance électrique	7,715 W

La table de cuisson

Couvercle	tôle émaillée
Foyer avant droit	2,00 kW Ø 180 mm
Foyer arrière droit	1,00 kW Ø 145 mm
Foyer avant gauche	1,00 kW Ø 145 mm
Foyer arrière gauche	1,50 kW Ø 180 mm

Le four

Four	électrique
Puissance	2,20 kW
Grilloir	électrique
Puissance du grilloir	1,8 kW
Eclairage de four	0,015 kW
Nettoyage	émail catalyse

Accessoires

1 grille support
1 plaque à pâtisserie
1 lèchefrite
1 tournebroche
Tiroir de rangement des accessoires

Dimensions

Hauteur	85 cm
Largeur	50 cm
Profondeur	60 cm
Poids	56 kg environ
Volume utile	45 l

Option disponible auprès de votre revendeur

Ecran de protection amovible de porte
Référence KPF50W1 N°9499115015

Ces informations sont valables uniquement dans les pays dont le symbole d'identification figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

CE Cet appareil est conforme aux **Directives Communitaires CEE** suivantes:
- 73/23 - 90/683 (Basse Tension);
- 89/336 (Compatibilité Electromagnétique);
- 93/68 (Directives Générales);
et modifications successives.

Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins **(Fig. 1)**.

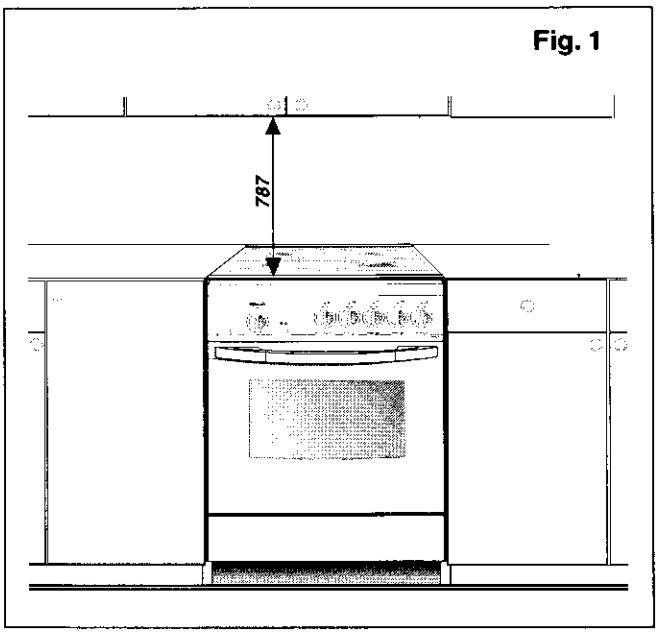


Fig. 1

Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 4 pieds réglables permettant une parfaite mise à niveau ainsi que l'ajustement du plan de cuisson de votre cuisinière aux meubles adjacents.

Utilisez une clé plate n° 35 pour visser ou devisser les pieds.

Raccordement électrique

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.,
- calibre de fusible: consultez le tableau n.° 1.

Comment procéder ?

1) Dévissez et enlevez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

2) Raccordez le câble d'alimentation à la plaque à bornes de l'appareil d'après les indications de branchement portées sur le **tableau n°1**.

3) Immobilisez-le à l'aide du serre-câble.

4) Assurez-vous que le branchement effectué à la plaque à bornes est en concordance avec la tension du réseau (voir partie **A** du **tableau n°1**).

5) Remontez et vissez le capot de protection situé à l'arrière de l'appareil.

Tableau n°1

	Type de branchement	Monophasé	Triphasé	Triphasé Y 3 ph. + neutre	Triphasé V 2 ph. + neutre
A	Raccordement du câble sur la plaque à bornes	1 2 3 4 5 ⏚ L1 N PE	1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 PE	1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 L3 N PE	1 2 3 4 5 ⏚ L1 L2 N PE
	Tension au réseau	230 V	230 V	230V / 400 V	230 V / 400 V
	Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Type d'appareil	Cuisiniére toute électrique	3 G 6 mm^2 câble H07 RN-F 32 A	4 G 4 mm^2 câble H07 RN-F 25 A	5 G 2,5 mm^2 câble H05 RR-F 20 A	4 G 4 mm^2 câble H07 RN-F 25 A

Remarque :

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Le conducteur de mise à la terre jaune-verte ne doit pas être coupé par l'interrupteur.
Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

Important :
Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

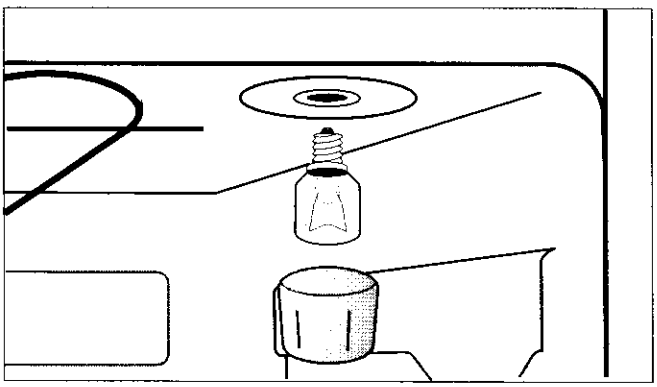
Remplacement de la lampe du four

Débranchez l'appareil de l'alimentation, avant de remplacer l'ampoule.

Dévissez le globe puis l'ampoule et remplacez-la par un modèle identique apte à supporter des hautes températures (300°C) et ayant les caractéristiques suivantes :

- Tension: 230 V - 50 Hz
- Puissance : 15 W
- Culot : E 14.

Revissez le globe.



ELECTROLUX HOME PRODUCTS FRANCE SAS
43, avenue Félix Louat - BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03 44 62 22 22
S.A.S au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78)

ARTHUR MARTIN ELECTROLUX

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Le SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS ARTHUR MARTIN ELECTROLUX est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Notre SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS répond avec clarté et précision à toutes vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des conseils pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A BIENTÔT !

SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS
ARTHUR MARTIN ELECTROLUX
BP 60163 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03 44 62 22 22 - Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : carrefour@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30

Pour toute question technique
ASSISTANCE CONSOMMATEURS
BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03 44 62 27 73
E-MAIL : pluschezconsommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

35820.0005
Grafiche MDM - Forlì
35671-1802

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous vous donnerons toujours plus.

The Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'Euros dans plus de 150 pays à travers le monde.